



Riz Cazimir mit Vegigschnätzlets von Florence Bühler

Mengen für 9 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_RKXX050401_0026A-40-de?ps=10

Gewürze: Salz, Pfeffer, Curry mild

| | |
|---|-------------------------------|
| 900 g Langkornreis | |
| 3.6 Stück Bouillonwürfel | in ca 2 Liter Wasser auflösen |
| 450 g Pouletgeschnetzeltes | |
| 9 ml Öl | |
| 9 cl Sojasauce | |
| 1.8 g Frühlingszwiebeln | |
| 4.5 g Bananen | |
| 9.0 Stück Ananasscheiben | |
| 27 g Butter | |
| 22.5 g Curry | |
| 67.5 g Mehl | 1EL = 10 g |
| 0.9 Stück Bouillonwürfel | in 1/2 Liter Wasser auflösen |
| 1.35 Stück Beutel Curry Sauce (Migros) | 1 Pack = 3 dl |
| 4.5 Liter Rahm | |

REIS: Zwiebeln anbraten bis sie glasig sind. Reis dazu geben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon + Wasser ablöschen. Auf "mittlerer" Stufe kochen.

FLEISCH/VEGI: Poulet-Gschnätzlets/Vegi-Gschnätzlets abtropfen und "marinieren": In Sojasauce und Curry einlegen. Danach im Öl anbraten.

SAUCE: Zwiebeln anbraten, Curry und Mehl unter rühren beifügen, Rahm und Bouillon dazu und leicht aufwärmen, Curry-BonChef-Packungen darin auflösen, unter rühren aufkochen. Bei Bedarf Salz und Pfeffer beifügen, Hitze reduzieren.

Fleisch / Vegi beifügen und nochmals köcheln lassen.